

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 28/10/2019

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

**SALAME NAPOLI**

Denominazione commerciale	Salame Napoli
Denominazione legale	Salame Napoli
Descrizione prodotto	Salame a grana grossa di tipo Napoli, preparato secondo tradizione campana. Le carni vengono macinate al tritacarne ed impastate con la concia. Il salame viene poi insaccato in budello cilindrico e clippato alle estremità. Al termine della stagionatura, la superficie esterna rossa si presenta priva di muffe.
Produttore	ITALIA ALIMENTARI Spa Sede Legale: Viale Europa 14 – 41011 Busseto (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 – 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)
Stabilimento di produzione	Viale Europa 14 – 41011 Busseto (PR) - IT CE 202 L
Stabilimento di confezionamento	Via Marconi 3 – 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) - IT CE 157 L
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100 - Benevento
Ingredienti	Carne suina, sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservante: nitrito di sodio (E250), conservante: nitrato di potassio (E252).
Allergeni	Nessuno. Senza glutine.
OGM	Nessuno
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto (T < 15°C)
Istruzioni d'uso	Budello non edibile, da rimuovere prima di procedere ad affettatura del prodotto
TMC	90 giorni
TMC minimo garantito alla consegna	60 giorni
Peso netto	0,8 kg

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0007
Codice Ean	2412650000000

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	kJ	1530
	kcal	369
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	31
	g	15,2
Carboidrati di cui zuccheri	g	0,5
	g	0,5
Proteine	g	22
Sale	g	4

**-Caratteristiche microbiologiche-**

Parametri	Limite
E. coli $\beta$ -glucuronidasi positivi	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10000 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	$\leq$ 1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Nel rispetto del Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.

**-Caratteristiche fisico-organolettiche-**

Parametri	Standard
Forma	Cilindrica
Dimensione	Diametro 60mm $\pm$ 0,5mm
Colore, odore e sapore	Rosso tipico del salame, grasso bianco. Odore e sapore caratteristici

**-Informazioni logistiche-**

Imballo primario	Budello sintetico munito di etichetta a fascia adesiva
Imballo secondario	Cartone tipo 8 (400mm x 155mm x 155mm) Tara 235g $\pm$ 8%
Pezzi per cartone	4
Tipologia pallet	Europallet
Pezzi per pallet	90 cartoni
N. Cartoni per strato	15
N. strati per pallet	6